



HEALTH & WELLNESS

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Um Alentejo inteiro dentro de uma herdade
An entire Alentejo within a single farm estate

TEXTO TEXT MARIA AMELIA PIRES // FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1, 3, 4, 6, 7, 10, 11 FREDERICO VAN ZELLER, 2, 5, 8, 9 JOÃO GUIMARÃES





Era uma vez uma família ligada à distribuição de vinhos. No seu grande sonho cabiam muitos outros sonhos lá dentro. Produzir o seu próprio vinho era o desejo da família Soares, e as planícies do Alentejo, onde a vinicultura se confunde com a própria história do território, foi o local eleito. Ao virar do século nasceu assim, em Albernoa, distrito de Beja, a Herdade da Malhadinha Nova.

No vinho, como em todos os outros sonhos, a história e a tradição andam de mãos dadas com a modernidade, e a simplicidade com a elegância, sempre em pleno respeito pela natureza! É como se as cores da paisagem, os aromas e até o Cante Alentejano se misturassem com o presente e com o futuro, derramando-se nas casas, na adega, num copo de vinho, numa envolvente massagem ou no trote de um puro-sangue!

A primeira vindima aconteceu em 2003, altura em que também é inaugurada a adega, que usa a gravidade como aliada. As uvas são transportadas em cestos, como antigamente, porque afinal a vinha é vizinha da adega. A pisa a pé ainda é uma realidade, mas a este método tradicional aliam-se as mais modernas tecnologias de vinificação. Vai depois o vinho a repousar em carvalho francês. Luís Duarte (oenólogo consultor) e Nuno Gonzalez (oenólogo residente) são os responsáveis pelos néctares e, rematando a magia

There was once a family that worked in wine distribution. Their one big dream contained many other dreams inside it. Producing their own wine was the wish of the Soares family and the plains of the Alentejo, where wine-growing is intertwined with the very history of the territory, was the place they chose. And so, at the turn of the century the Herdade da Malhadinha Nova came into being in Albernoa, in the district of Beja.

In wine, as in all other dreams, history and tradition go hand in hand with modernity, as with simplicity and elegance, while always with the fullest respect for nature! It is as if the colours of the landscape, the aromas and even the melodic heritage of the *Cante Alentejano* has been blended with the present and the future, over-

flowing into the houses, the winery, into a glass of wine, an immersive massage or into the trot of a thoroughbred!

The first harvest took place in 2003, when the winery, which uses gravity as its ally, was also opened. The grapes are transported in baskets, as in olden days, because the vineyard is right next door to the winery after all. The grapes are still actually trodden by foot, but this traditional method is combined with the most modern winemaking technologies. The wine is then left to rest in French oak. Luís Duarte (consultant oenologist) and Nuno Gonzalez

do vinho, as crianças da família desenham os rótulos, eternizando assim a pueril imaginação.

A agricultura, a pecuária e a criação de Lusitanos puro-sangue também se levantavam no horizonte dos sonhos. As oliveiras plantadas em tempos idos ganharam um novo fôlego, as colmeias granjearam um novo zumbido e, nas pastagens alentejanas, raças autóctones de suínos e bovinos interrompem, por vezes, o silêncio. A coudelaria de Lusitanos, sob a responsabilidade do premiado cavaleiro Pedro Sousa, essa, começou a galopar em 2008.

O silêncio, o espaço livre e desmedido, o tempo que parece abrandar, o vinho, o gado, as plantas, a natureza, os cavalos... estavam reunidas todas as condições para o Enoturismo, para proporcionar experiências inesquecíveis. As ruínas recuperaram-se, mantendo o gosto da tradição, alcançando, no entanto, requinte, decoração esmerada e tecnologia dos tempos modernos. No restaurante, o prestigiado Chef consultor, Joachim Koerper, o Chef residente, Bruno Antunes, e a cozinheira da casa, Vitalina Santos, reinventam uma cozinha de fusão, que sabe sobretudo a Alentejo, regada pelos aplaudidos vinhos da Malhadinha.

Ao longo dos 750 m² da casa original, as suítes e quartos distinguem-se pela assinatura feita pela geração mais nova da Família Soares. As peças de design e a tecnologia coabitam com a tradição artesanal. Duas piscinas (uma aquecida), um spa com sala de massagens, banho turco e jacuzzi, sala de estar, biblioteca, wine bar, alpendres e

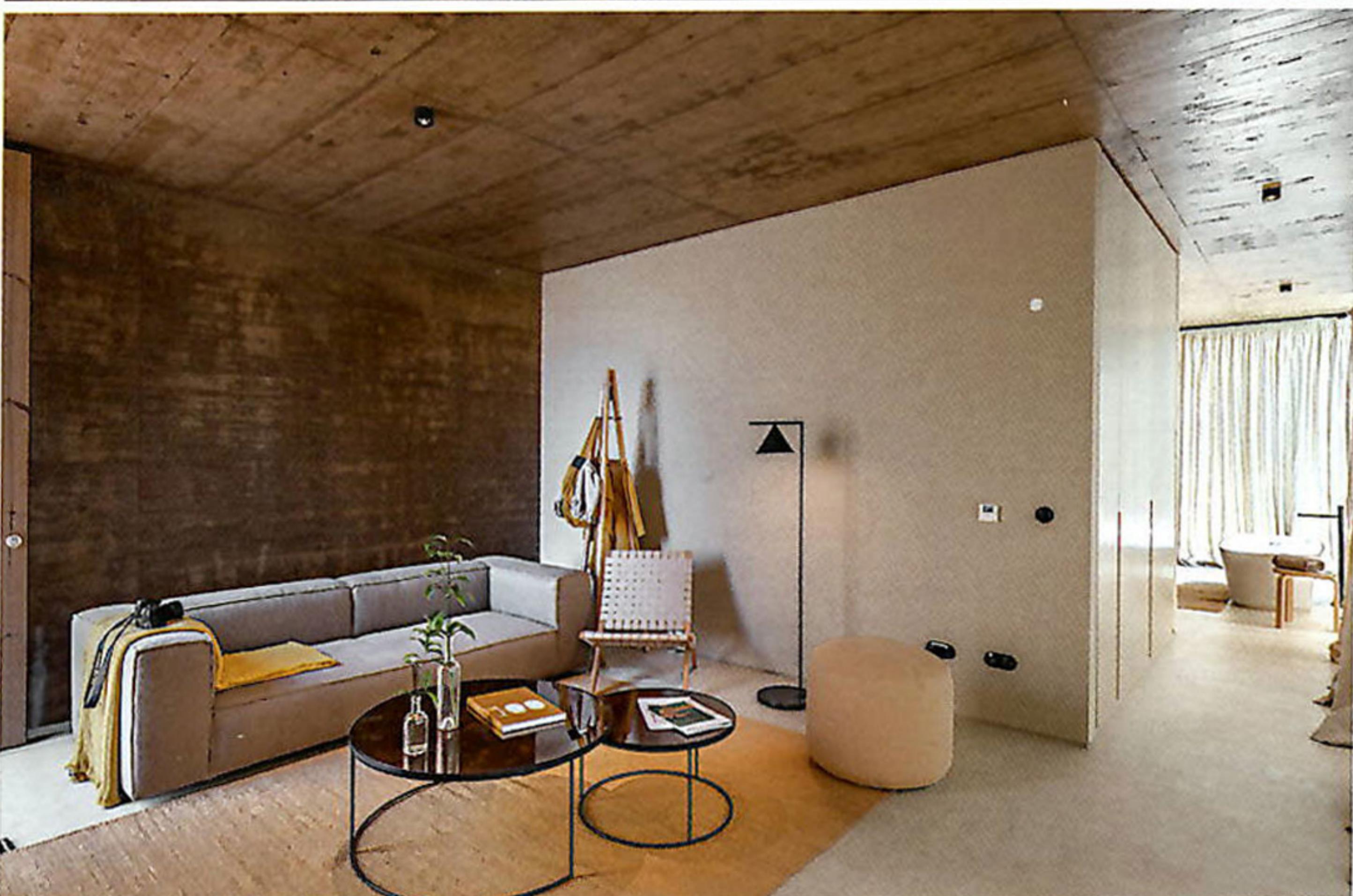
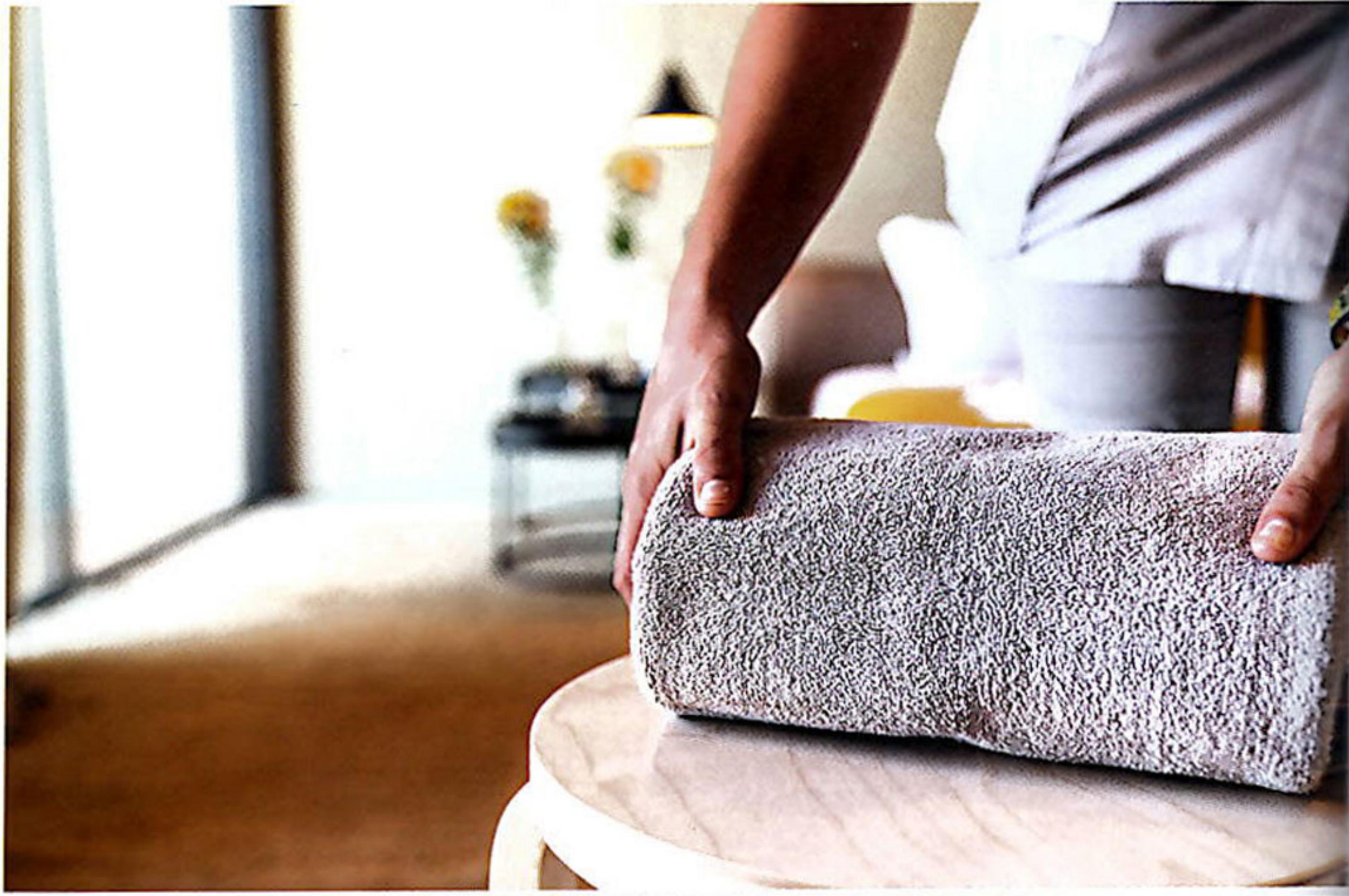
(resident oenologist) are in charge of the wines and, adding the final touch to their magical transformation, the children of the family draw the label designs, thus eternalizing their childish imagination.

Farming, cattle raising and the breeding of thoroughbred Lusitano horses also loomed on the horizon of their dreams. Olive trees planted in old times have been given a new lease of life, the hives have gained a new buzz and, in the Alentejo pastureland, native breeds of pigs and cattle occasionally break the silence. The Lusitano stud farm, under the responsibility of the prize-winning rider Pedro Sousa, first started galloping in 2008.

The silence, the free and unending space, the time that seems to slow down, the wine, the cattle, the plants, nature, the horses... everything needed for wine tourism has been brought together, to provide unforgettable experiences. The ruins have been renovated, keeping alive the taste of tradition, while achieving, however, refinement, impeccable decoration and modern-day technology. In the restaurant, prestigious consultant chef, Joachim Koerper, resident chef, Bruno Antunes, and house cook, Vitalina Santos, reinvent a fusion cuisine, which above all else tastes of the Alentejo, washed down with the acclaimed wines from Malhadinha.

Throughout the 750 sqm of the original house, the suites and rooms stand out for the signature added by the youngest generation of the Soares family. Design





terraços completam um quadro pincelado em tons de luxo e autenticidade. Outros alojamentos se seguiram – Casa das Pedras, Casa do Ancoradouro, Casa das Artes e Ofícios e Casa da Ribeira –, acompanhando o mesmo conceito de elegância e privacidade. Fora da Herdade, mas com a herdade toda lá dentro, ergue-se a Venda Grande, que outrora era uma mercearia que fornecia a população de Albernoa. Hoje é mais um dos requintados alojamentos da Malhadinha.

O tempo, o espaço e o silêncio... e um Alentejo inteiro dentro de uma herdade!

pieces and technology live side by side with artisan tradition. Two swimming pools (one heated), a spa with massage room, a steam bath and jacuzzi, living room, library, wine bar, porches and terraces complete a painting daubed in shades of luxury and authenticity. Other accommodation units followed – Casa das Pedras, Casa do Ancoradouro, Casa das Artes e Ofícios and Casa da Ribeira –, following the same concept of elegance and privacy. Outside the estate, but with the entire estate inside it, we find the Venda Grande, which was once a grocery store that supplied the population of Albernoa. Today it is another of Malhadinha's exquisite accommodation units.

Time, space and silence... and an entire Alentejo within a single farm estate!